

mrrinboy / March 31, 2014 05:17PM

[火辣辣的麻辣香鍋](#)

就我的觀察，麻辣香鍋在川外走紅的程度遠勝於川內，也不知是否因為川內的麻辣口味菜肴壹向比較豐富，選擇面廣的緣故。關於麻辣香鍋是如何誕生，有若幹個故事版本，可是如果較真的去追尋每個故事的源頭，卻會發現其實都有點對找不到頭。說起來傳統川菜裏似乎並沒有壹道叫做麻辣香鍋的菜，不過排檔菜裏的麻辣合炒或者麻辣幹鍋也可以看成是香鍋的雛形。所以今天這道菜，品種可多可少，多了便是麻辣香鍋，少了妳就能做成幹鍋雞、幹鍋蝦之類的小幹鍋菜，套路大多是差別不大的，而滋味就在於這底料和香料。

主料：

葷：排骨50g，雞肉50g，魷魚須50g，鹵牛肉50g，基圍蝦50g

素：蓮藕片60g，土豆條60g，千張100g，西蘭花100g，茶樹菇60g，卷心菜60g，玉蘭片50g

配料：

蔥、姜、蒜、洋蔥各不少於10g，香菜壹把

調料：

自制火鍋底料100g，幹辣椒20g，鮮花椒30粒，綜合香鹵料10g，料酒2湯匙，醬油1湯匙

步驟：

- 1、除土豆、卷心菜和茶樹菇之外的素菜，洗淨後按易熟的順序先後放入沸鹽水中焯燙斷生(餐館素菜也大多過油，焯水只是為了減油)；
- 2、除鹵牛肉和蝦之外所有的葷料，洗淨後入冷水鍋中煮到水開斷生，有浮沫要及時打掉，魷魚須可提前撈出；
- 3、鍋中加小半鍋花生油，土豆用中火炸至表面金黃後撈出瀝油；基圍蝦洗淨開背去蝦線，在油中炸至金黃撈出瀝油；其他焯過的葷料也下油鍋再炸壹道，至金黃後撈出瀝油；所有的主料預處理壹遍後，盛出在壹邊備用。
- 4、鍋中倒入較多的油，煸香辣椒、花椒和其他綜合香鹵料，出味後取出香料，鍋底留香料油；
- 5、下入蔥、姜、蒜和洋蔥在香料油中炒香，加入茶樹菇用油煸壹下；
- 6、加入自制火鍋底料小火用油炒化；
- 7、將火鍋底料和茶樹菇等炒勻炒香之後加入所有處理過的葷菜；
- 8、翻炒均勻入味後再加入所有素菜；
- 9、再炒勻後依次烹入黃酒、醬油，最後視鹹淡補少量的鹽；
- 10、加入開始煸炒過又撈出的辣椒及香料同炒；
- 11、最後加入卷心菜壹類沒有預處理的易熟蔬菜炒到斷生，撒上芝麻和香菜即可起鍋。

小貼士：

- 1、火鍋底料：火鍋底料是麻辣香鍋滋味豐富濃郁的關鍵，這裏若沒有自制底料的用市售火鍋底料完全可以。
- 2、香料油：香鍋誘人香味的又壹來源就是開始煸的香料油，自制底料時講過有因素導致當時香料不宜放多，但後期可以另補，做幹鍋的話就補在這壹步了。香料可以自己配，也可買市售的綜合鹵料包，但無論用什麼香料，辣椒和花椒都不能少。熬制火鍋底料時香料雖不多可也放了些，所以此步香料也不必過多。
- 3、食材：香鍋的食材最不固定，大家都懂的，喜歡什麼就放什麼，喜歡什麼多壹點就放多壹點。預處理食材時可汆燙也可過油，店裏會以過油為主，香但熱量也高，有時吃著也油膩，自家制作只要把材料預先處理熟了，選擇哪個方法可隨意，關鍵是食材預處理時間按經驗控制好，以保持口感。

Edited 1 time(s). Last edit at 04/05/2014 10:59PM by mepoadm.
